

Pressemitteilung

Fondue, Raclette und Rechaud: Wenn das Essen zum gemeinsamen Erlebnis wird, rückt nicht nur das Gericht, sondern vor allem das Miteinander in den Mittelpunkt. Kisag verbindet diese besondere Form des Genusses mit Schweizer Präzision, hochwertigem Design und vielseitigen Lösungen für den Tisch.

Fondues, Raclettes und Rechauds von Kisag

Geselliger Genuss für besondere Gelegenheiten

Kochen am Tisch ist mehr als eine Zubereitungsart. Es entschleunigt, lädt zum gemeinsamen Probieren ein und macht – ganz nebenbei – aus einem Essen einen geselligen Abend. Ob klassisches Käsefondue, Fleischfondue, Raclette oder das Warmhalten von Saucen und Beilagen: Mit seinen vielseitigen Rechaud-Systemen bietet Kisag die passende Basis für genussvolle Runden und lässt dabei viel Raum für individuelle Vorlieben.

Besonders praktisch: Die Rechauds lassen sich mit unterschiedlichen Aufsätzen und Zubehöerteilen flexibel an die jeweilige Tischsituation anpassen. Grillplatten, Raclette-Aufsätze und verschiedene Töpfe erweitern die Einsatzmöglichkeiten weit über das klassische Fondue hinaus. Die nachfüllbaren Sicherheitsgasbrenner ermöglichen dabei eine präzise Regulierung der Hitze. So kann empfindliches Käsefondue sanft warmgehalten werden, während für Fleischfondue die notwendige konstante Temperatur zur Verfügung steht.

Auch beim Komfort setzt Kisag auf eine saubere und unkomplizierte Lösung: Die Gas-Technologie kommt ohne Brennpaste aus und verursacht weder unangenehme Gerüche noch Rußrückstände. Die Geräte lassen sich zwischendurch ausschalten und später einfach wieder in Betrieb nehmen. Das ist ideal für lange Abende, an denen nicht alles nach einem festen Zeitplan ablaufen muss.

Vom Esstisch auf den Grill

Vielseitigkeit zeigen auch die robusten Gusseisentöpfe von Kisag. Je nach Modell können sie nicht nur am Tisch, sondern auch auf dem Grill oder im Backofen eingesetzt werden. Einige Varianten eignen sich sogar als Dutch Oven. Damit werden die langlebigen Töpfe zu flexiblen Küchenbegleitern, die weit über den klassischen Fondueabend hinaus zum Einsatz kommen können.

Schweizer Tradition trifft deutsche Vertriebskompetenz

Kisag steht für eine Tischkultur, bei der gemeinsamer Genuss und hochwertige Funktionalität zusammengehören. Die Marke verbindet traditionelle Formen des

Auch gesellschaftliche Verantwortung gehört zur Identität von Kisag. Als Unternehmen der VEBO-Gruppe arbeitet die Marke mit lokalen Betrieben zusammen, die geschützte Arbeitsplätze anbieten. So verbindet Kisag Schweizer Produktqualität mit einem sozialen Anspruch, der über reine Funktionalität hinausgeht.

Für ein rundum gelungenes Fondue- oder Raclette-Erlebnis hilft eine kleine Dramaturgie: Zutaten bereits portionieren, Saucen in kleinen Schalen bereitstellen und Beilagen nach ihren Garzeiten gruppieren. So bleibt der Abend entspannt – und der Rechaud wird vom praktischen Kochgerät zum Mittelpunkt einer bewusst gestalteten Genussrunde.

Weitere Informationen: www.kisag.ch

This collage features four distinct food items or preparations. The top-left image shows a bowl of bright green beans. The bottom-left image displays a plate of cooked shrimp. The center image depicts a black pot containing a dark soup or stew. The right side of the collage is dominated by a large wooden cutting board laden with various ingredients, including cubes of cheese, slices of bread, and small bowls of condiments like ketchup and mustard.



Die Kisag AG ist ein international tätiges Unternehmen mit weit über die Landesgrenzen hinaus bekannten Markenprodukten in Schweizer Qualität. Als Teil der VEBO-Gruppe übernimmt Kisag eine besondere soziale Verantwortung und arbeitet mit verschiedenen lokalen Unternehmen zusammen, die geschützte Arbeitsplätze anbieten. Mit Produkten rund um das „Kochen am Tisch“ – darunter Rechauds, Caquelons, Anzünder, Flambierbrenner sowie Zubehör für Fondue und Raclette – ebenso wie mit praktischen Küchenhelfern aus Silikon und Edelstahl begeistert Kisag Hobbyköche und Genießer weltweit.

iSi Culinary ist Teil der iSi Group und eine von drei Business Units, die seit 1964 weltweit Druckgaszylinder für unterschiedliche Branchen produzieren und exportieren. Die iSi Produktwelt umfasst Systeme aus aufeinander abgestimmten Geräten, Chargern und Zubehör. Die Anwendungsbereiche reichen von der Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zu Soda und Nitro-Drinks. Darüber hinaus vertreibt iSi Deutschland die Marken LocknLock Multifunktionsdosen.

Freigabe zur Veröffentlichung, auch im Internet.

Pressekontakt:

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de